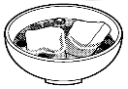
給食だより

R6.1.9
台東区立駒形中学校

明けましておめでとうございます。新しい一年がスタートしました。みなさんはどんな冬休みを過ごしましたか？お正月には、おせち料理や雑煮を食べた人も多いと思います。おせち料理や雑煮などの行事食は、昔から食べ継がれていて、家庭や住んでいる地域によって色々な違いがあります。同じクラスの人や先生と話してくらべてみると面白いかもしれません。

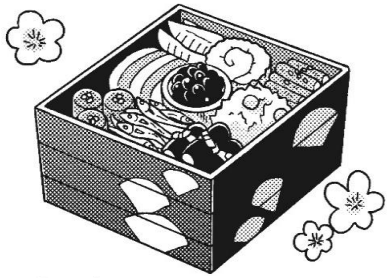
鏡開き



1月11日

鏡開きとは、お供えした鏡もちを下げて食べる行事です。お供えしたもちには、神様が宿っていると考えられているので刃物で切らずに木づちや手などで小さく割ります。割ったもちは、お汁粉やぜんざいなどにして食べます。

正月に食べるおせち料理



おせち料理は、もともと旧暦の季節のかわり目の「節日（せちにち）」に神様に供えて、それを家族で食べるものでした。本来は五節句（人日（じんじつ）、上巳（じょうし）、端午（たんご）、七夕（しちせき）、重陽（ちょうよう））の時のものですが、のちに正月の料理だけを指すようになりました。

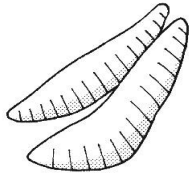
おせち料理の意味や込められた願い

黒豆

「まめ」は丈夫を意味し、健康に暮らせるようにという願いが込められています。

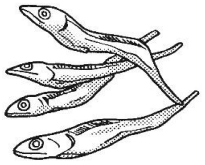
数の子

にしんの卵はたくさんの数があることから、子孫繁栄の願いが込められています。



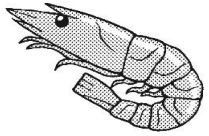
田づくり

かたくちいわしを肥料として田畑にまいて豊作になったことから、五穀豊穣を願っています。



えび

えびのように腰が曲がるまで長生きできるようにという願いが込められています。

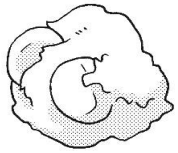


こぶ巻き

よろ「こぶ」の言葉にかけた、縁起ものです。

きんとん

「金団」と書き、財宝に見立てて、豊かな１年を願ったものといわれます。



ⓒ少年写真新聞社2023

１月24日～30日は 全国学校給食週間

学校給食の始まりは？

学校給食は、明治22年（1889年）、山形県の忠愛小学校で、家が貧しい子どもたちへ無償で昼食を出したのが始まりとされています。献立は塩さけ、おにぎり、漬物といわれます。その後、全国各地に広まりました。

学校給食の役割は？

現在の学校給食は、栄養バランスのとれた食事で、成長期にある子どもたちの健やかな成長を支え、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために重要な役割を果たしています。

023

リクエスト給食

リクエスト給食として１２月にアンケートをとり、もう一度食べたい給食を選んでもらいました。人気の高かったメニューが1月から３月にかけてたくさん給食に登場します。楽しみにしていてください。

主食部門

１位　ジャージャー麺　（66票）
２位　カレーライス　（50票）
３位　坦々つけ麺　（39票）

主菜部門

１位　鶏肉のから揚げ　（122票）
２位　ジャンボ餃子　（87票）
３位　鶏肉のてり焼き　（39票）

副菜部門

１位　パリパリ（揚げワンタン）サラダ（175票）
２位　フライドポテト入りサラダ（42票）
３位　フライドチーズポテト　（29票）

汁物部門

１位　豚汁　（105票）
２位　ABCスープ（42票）
３位　キムチスープ（59票）

デザート部門

１位　サワーポンチ　（119票）
２位　スイートポテト（42票）
３位　わらびもち　（39票）